

VITA DELLA PROVINCIA

GLI ALEBARDI DI GUSSAGO, UNA FAMIGLIA DI MACELLAI

Hanno tagliato bistecche per Napoleone e per Garibaldi

Fanno tutto da soli - « Siamo degli artigiani del coltello — dicono — e se assumessimo dei lavoratori il bilancio a fine mese non riuscirebbe a quadrare »

Gussago, 13 agosto

I gussaghesi mangiano le bistecche tagliate da un macellaio che porta lo stesso nome di quelli che, sulla fine del '700 e quindi nel 1859, servirono Napoleone I e Napoleone III. Ovviamente non si tratta dello stesso personaggio, il cognome però non è cambiato: Alebardi, ed è questo cognome che, da secoli ormai designa una famiglia specializzata nella macellazione, tanto che ha servito le migliori case bresciane, non esclusa quella di Giuseppe Zanardelli.

Gli Alebardi che continuano la professione del macellaio sempre in quel di Gussago, non si sono tramandati di padre in figlio soltanto il mestiere, ma continuano sempre a farlo seguendo una prassi tradizionale, che purtroppo oggi va, altrove, estinguendosi inesorabilmente. Il progresso, per quanto riguarda le compere e la macellazione, non li ha interessati per niente. Ce ne siamo resi conto nel far loro visita nella bottega di via Roma, dove nel retrostante stanzone, Zaccaria Alebardi ed il figlio Giuseppe stavano brandendo i coltelli per scuoiare delle bestie appena macellate. Nonno Alebardi, settantacinquenne, si affacciava ogni tanto sulla porta a dare un'occhiata, per rendersi conto personalmente che figlio e nipote seguissero alla lettera quello che a suo tempo aveva loro insegnato. Tre generazioni quindi di una famiglia che ha saputo fare da « maestra » a molti giovani della zona, desiderosi di intraprendere quest'arte.

« Per noi che lavoriamo ancora alla vera maniera artigiana — ci dice Zaccaria — la vita è piuttosto dura. Le ore di lavoro non si contano e per poter guadagnare qualcosa dobbiamo fare tutto da noi, non potendoci permettere il lusso di assumere personale. E poi certi lavori al giorno d'oggi chi li fa più. Noi per esempio utilizziamo interamente la bestia. La trippa, le budella, e per fare questo bisogna pulire il tutto, cosa che oggi come oggi, i macellai moderni non fanno più, in quanto trovano più conveniente comperare quelle già confezionate provenienti dall'estero. Però, in compenso, dobbiamo dire che abbiamo anche molte



GUSSAGO — La macelleria della famiglia Alebardi come si presentava agli inizi del secolo

soddisfazioni. Per esempio le nostre salsicce sono conosciutissime e apprezzate nella zona, tanto che a volte non ci basta il tempo per ammannirle ».

« Comunque — spiega poi il figlio Giuseppe — siamo contenti anche per il fatto che apparteniamo ad una famiglia che anche nei secoli scorsi, era nota come la famiglia delle migliori bistecche ». E, asciugandosi le mani nella tunica, mostra con orgoglio pagine di vecchie riviste dove il nome degli Alebardi macellai fa risaltare fornitori ufficiali delle truppe napoleoniche e garibaldine. Può darsi che, senza volerlo, qualche bisteca più dura di un'altra, sia stata magari causa di una delle tante irritazioni del grande Napoleone.

Finita l'operazione di scuoiamento, Zaccaria, ci racconta come mezzo secolo fa, si recava in Piemonte a comperare buoi e manzi ed aiutava poi il padre ad addobbarli con frasche e nastri multicolori per poi portarli a spasso, di domenica, nelle vie del paese per farli ammirare dalla cittadinanza.

Molti sono stati, a quel che ricorda, i premi vinti a Rovato e a Chiari dalla famiglia Alebardi. Adesso, cosa vuole — soggiunge — si cerca di mantenere le tradizioni. Per farlo, bisogna sottomettersi a fare di tutto. Andare al mercato o nelle stalle e comperare le bestie di proprio gradimento, portarselo a casa, macellarle

senza trascurare niente di quello che ci è stato insegnato e poi mettersi in grembiule e giacca bianca a vendere. Tutto questo, sempre da noi, ed in modo del tutto artigianale. A braccia ed a mano insomma. E così bisogna fare per mantenere « lo stemma » della nostra casa. Perché se dovessimo incominciare a mettere delle macchine che ci sostituissero anche in una sola operazione, cadrebbe tutta la impalcatura ».

Il figlio ventitreenne, Giuseppe, ha seguito con attenzione il racconto del padre, ed è orgoglioso di continuarne l'opera. Bistecche dunque tagliate da bestie scelte personalmente e salsicce « lavorate » a forza di muscoli nel tradizionale recipiente in legno che si usa ancora oggi. Tutto come ai tempi degli avi, quando questi servivano di bistecche Napoleone. La famiglia Alebardi resta fedelissima alla tradizione.

Carlo Bresciani